ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

барбекю

шашлык из мяса

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге собраны самые разнообразные рецепты приготовления мяса в барбекю — на шампурах, решетке, рашпере и вертеле. У вас есть реальный шанс с помощью нашей книги устроить настоящий праздник на природе, где можно совместить замечательную трапезу и веселое общение с друзьями!

- Сергей Павлович Кашин
  - Шашлык
    - Шашлык по-карски
    - Шашлык из баранины с луком и помидорами
    - Шашлык из баранины по-кавказски
    - Шашлык из баранины с субпродуктами
    - Шашлык из баранины с водкой
    - Шашлык из баранины с луком и чесноком
    - Шашлык из баранины с гранатовым соком
    - Шашлык из баранины с помидорами и чесноком
    - Шашлык из баранины «Генеральский»
    - Шашлык из баранины с луком и рисом
    - Шашлык из баранины «Сани»
    - Шашлык из баранины «Ала-Тоо»
    - Шашлык из баранины с красным вином
    - Шашлык из баранины с бананами
    - Шашлык из баранины с грибами
    - Шашлык из говядины с помидорами и луком
    - Шашлык из говядины по-канадски
    - Шашлык из говядины по-тувински
    - Шашлык из говядины с ананасом и оливками
    - Шашлык из говядины с арахисовым соусом
    - Мцвади из говядины
    - Шашлык из говядины с рисом
    - Шашлык из телятины с шампиньонами
    - Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде
    - Шашлык из рубленой говядины «Разбойничий»
    - Шашлык с зеленью «Майский»
    - Шашлык из говядины с вишневым соком
    - Шашлык из телятины «Пряный»
    - Шашлык из говядины «Южный»
    - Шашлык по-грузински
    - Шашлык «Ирландия»
    - Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом
    - Шашлык из свинины с помидорами

- Шашлык из свинины в белом вине
- Шашлык «Солнечный день»
- Шашлык «Ароматный»
- Шашлык из свинины с пивом и картофелем
- Шашлык из свинины с кефиром
- Шашлык из свинины с мадерой
- Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе
- Свинина по-русски
- Шашлык из свинины с сухофруктами
- Шашлык из свинины со щавелем
- Шашлык из свинины со сливовым вином
- Шашлык из свинины с сыром
- Шашлык из свинины с луком и паприкой
- Шашлык из свинины с белыми сушеными грибами
- Шашлык из свинины с апельсинами
- Шашлык из свинины с рисом и карри
- Шашлык из свинины с мочеными яблоками
- Шашлык по-гуцульски
- Шашлык охотничий из мяса кабана с кедровыми орехами
- Дикая коза на вертеле
- Шашлык из зайчатины по-охотничьи
- Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы
- Шашлык «Сафари» по-южноафрикански
- Шашлык из мяса кролика
- Шашлык «Северный»
- Шашлык-ассорти
- Шашлык ассорти «Тархун»
- Поросенок на вертеле по-грузински
- Шашлык ассорти из баранины и ливера

○ Барбекю
- Барбекю по-пастушьи
- Барбекю «Рождественское»
- Барбекю из говядины с перцем
- Барбекю из говядины с рисом
- Говяжьи ребрышки в сметане
- Барбекю из телятины с картофелем
- Барбекю из говядины с кабачками
- Барбекю из телятины с помидорами
- Барбекю из говяжьего фарша с кабачками и булочкой
- Барбекю по-любительски

- Барбекю «Дачник»
- Барбекю из баранины по-турецки
- Барбекю из свинины с огурцами
- Бараньи ребрышки с макаронами
- Барбекю из свинины с помидорами
- Баранина, запеченная в фольге
- Молочный поросенок, жаренный на решетке
- Спинка молодого барашка, жаренная на решетке
- Барбекю из баранины в винном маринаде
- Барашек в кафтане
- Барбекю из баранины с мадерой
- Барбекю по-славянски
- Свиные ребрышки в коньячном маринаде
- Барбекю ассорти из свинины и телятины
- Барбекю из свинины с шампиньонами
- Козленок на решетке
- Барбекю из баранины в винном уксусе
- Барбекю из кролика

Сергей Павлович Кашин
Барбекю. Шашлык из мяса

Шашлык

Шашлык по-карски

Ингредиенты:

• 500 г баранины,
• 2 бараньи почки,
• 30 г репчатого лука,
• 100 г зеленого лука,
• 50 г кетчупа или томатного соуса,
• 20 г зелени петрушки,
• 25 мл уксуса,
• 1 лимон,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину (почечную часть) промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно 250 г каждый.

Почки также промывают, очищают от пленок, разрезают пополам и удаляют протоки.

Репчатый лук очищают, моют. Зелень и лимон моют. Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком частью измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2–3 часа для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины надевают на шампур, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени.

Во время жаренья шампуры необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась равномерно.

Готовый шашлык снимают с шампуров и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кружочки лимона. Сверху шашлык посыпают измельченным зеленым луком и оставшейся зеленью петрушки. Подают с томатным соусом или кетчупом.

Шашлык из баранины с луком и помидорами

Ингредиенты:

• 500 г баранины,
• 200 г помидоров,
• 50 г репчатого лука,
• 100 г зеленого лука,
• 25 мл уксуса,
• 25 г сливочного масла,
• 1 лимон,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют предварительно половину очищенного, вымытого и мелко нарезанного лук, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 часа ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась. Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел вперемежку с оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 минут, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Помидоры, зеленый лук и лимон моют. Готовый шашлык снимают с шампура, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыку можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

Шашлык из баранины по-кавказски

Ингредиенты:

• 1 кг 600 г баранины,
• 500 г помидоров,
• 50 г топленого бараньего сала,
• 100 г репчатого лука,
• 100 г зеленого лука,
• 100 мл 3 %-ного уксуса,
• 100 г соуса ткемали,
• 20 г барбариса (сушеного),
• 1 лимон,
• зелень петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину промывают, лук очищают и моют, зелень, помидоры и лимон моют. Мясо баранины нарезают кубиками весом 30–40 г, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус перемешивают, укладывают в неокисляющуюся емкость и ставят на холод на 4–6 часов.

По истечении указанного срока куски мяса нанизывают на шампуры, смазывают салом и жарят в мангале.

Готовые кусочки шашлыка снимают с шампуров и укладывают на блюдо, затем гарнируют репчатым луком из маринада, дольками помидоров и лимона и украшают перьями зеленого лука.

Отдельно подают к столу соус ткемали, а также сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины с субпродуктами

Ингредиенты:

• 1½ кг баранины,
• 1 почка,
• 50 г помидоров,
• 50 г топленого бараньего сала,
• 100 г репчатого лука,
• 100 г зеленого лука,
• 100 мл 3 %-ного уксуса,
• 20 г барбариса (сушеного),
• 20 г зелени петрушки,
• 50 г соуса ткемали,
• 1 лимон,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, добавляют промытую и очищенную почку, солят, перчат и ставят в холодное место на 2–3 часа. Помидоры, зелень и лимон моют. Маринованное мясо нанизывают на шампуры, на один конец надевают очищенную от пленки баранью почку, а на другой — некрупный помидор.

Смазывают мясо курдючным салом и жарят над углями в мангале.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. При подаче жареный шашлык, почку и помидор снимают с шампуров, укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины с водкой

Ингредиенты:

• 500 г баранины,
• 100 г репчатого лука,
• 90 г помидоров,
• 50 г курдючного сала,
• 20 мл водки,
• ½ пучка петрушки,
• ½ пучка кинзы,
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком и половиной вымытой и измельченной зелени.

Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 часов на холоде.

По прошествии указанного времени куски баранины нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарят, периодически переворачивая. После того как мясо прожарится на глубину примерно 8-10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не пожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и украшают помидорами, вымытыми и нарезанными кусочками и оставшейся петрушкой и кинзой.

Шашлык из баранины с луком и чесноком

Ингредиенты:

• 1 кг баранины,
• 100 г репчатого лука,
• 4 зубчика чеснока,
• 50 г зелени петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и половину вымытой и измельченной зелени перемешивают. Полученную массу заправляют солью, перцем и еще раз все тщательно перемешивают.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10–15 см.

На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу, заворачивают рулетом, нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают оставшейся зеленью петрушки.

Шашлык из баранины с гранатовым соком

Ингредиенты:

• 1 кг мякоти баранины,
• 500 г помидоров,
• 500 г репчатого лука,
• 200 мл гранатового сока,
• 50 г сахара,
• зелень укропа,
• зелень кинзы,
• томатный соус,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками.

Лук очищают и моют. Помидоры и зелень моют. Баранину солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают со 100 г измельченного репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15–20 минут. На приготовленные шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, оставшийся лук, нарезанный тонкими кольцами, и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу блюдо подают, украсив измельченной зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.

Шашлык из баранины с помидорами и чесноком

Ингредиенты:

• 1 кг баранины,
• 100 г репчатого лука,
• 100 г помидоров,
• 50 мл 3 %-ного уксуса,
• 2 зубчика чеснока,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют соль, перец, а также очищенный и вымытый репчатый лук, нарезанный кольцами, и помидоры, вымытые и нарезанные дольками. Добавляют уксус. Все перемешивают и оставляют в уксусном маринаде на 6–8 часов. Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его маринадом.

Шашлык из баранины «Генеральский»

Ингредиенты:

• 1 кг баранины,
• 400 г помидоров,
• 200 г репчатого лука,
• 150 г курдючного сала,
• 2 г порошка карри,
• 1 лимон,
• ½ пучка сельдерея,
• ½ пучка мяты,
• ½ пучка эстрагона,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, репчатый лук очищают и моют.

Мякоть баранины нарезают кусочками по 30–40 г, смешивают с кусочками курдючного сала, измельченным репчатым луком, карри, перцем, солью и поливают выжатым лимонным соком. Мясо оставляют на 2–3 часа в прохладном месте.

После этого нанизывают вперемежку кусочки мяса и сала на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снова поливают лимонным соком и подают к столу вместе с вымытыми и разрезанными на четыре части помидорами и веточками пряной зелени.

Шашлык из баранины с луком и рисом

Ингредиенты:

• 1 кг 600 г баранины,
• 150 г риса,
• 300 г репчатого лука,
• 1 лимон,
• 50 г зеленого лука,
• 100 мл 3 %-ного уксуса,
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину промывают, нарезают кусочками и маринуют так же, как для шашлыка по-кавказски. Жарят с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком над углями.

Рис промывают, заливают холодной водой, варят до готовности и откидывают на сито. Лимон моют и нарезают дольками. Зеленый лук моют. Готовый шашлык снимают с шампуров и выкладывают на блюдо с рассыпчатым рисом. Сверху украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.

Шашлык из баранины «Сани»

Ингредиенты:

• 500 г баранины,
• 10 г паприки (молотой),
• 5 г кориандра,
• 5 г тмина,
• 5 г корицы,
• 3 г мускатного ореха (молотого),
• 3–4 лаврового листа,
• 1 лимон,
• ½пучка базилика,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают кусочки баранины в эмалированную емкость, пересыпая паприкой, корицей, кориандром, тмином, мускатным орехом, измельченным лавровым листом, солью, красным и черным молотым перцем. Дают настояться в течение 2–3 часов. Зелень и лимон моют. Подготовленные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив дольками лимона и веточками базилика.

Шашлык из баранины «Ала-Тоо»

Ингредиенты:

• 1 кг баранины,
• 200 г репчатого лука,
• 60 мл 3 %-ного уксуса,
• 15 г сахара,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, сахар и все тщательно перемешивают и ставят на холод на 6–8 часов. После этого куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над тлеющими углями до готовности.

При подаче к столу шашлык украшают кольцами лука из маринада.

Шашлык из баранины с красным вином

Ингредиенты:

• 2 кг баранины,
• 500 г помидоров,
• 150 г курдючного сала,
• 100 г зеленого лука,
• 100 мл красного сухого вина,
• 1 пучок петрушки,
• 1 лимон,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г, перемешивают с вымытым и мелко нарубленным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпают солью, перцем, поливают сухим красным вином и ставят на 2–3 часа в прохладное место.

Затем мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с ломтиками курдючного сала, и жарят на раскаленных углях. Отдельно жарят помидоры, также нанизанные на шампуры.

Зелень и лимон моют. При подаче к столу на блюдо кладут вперемежку шампуры с мясом и помидорами, посыпают рубленой зеленью, поливают лимонным соком. Отдельно подают сок из свежих помидоров.

Шашлык из баранины с бананами

Ингредиенты:

• 500 г баранины,
• 200 г шпика,
• 500 мл молока,
• 50 мл 3 %-ного уксуса,
• 30 мл оливкового масла,
• 10 г тимьяна,
• 2 банана,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в глиняную емкость. Посыпают тимьяном, перцем, солью и добавляют молоко, смешанное с уксусом. Выдерживают мясо в маринаде в течение 48 часов в прохладном месте. Кусочки мяса заворачивают в полоски шпика, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. Бананы очищают, нарезают кружочками и слегка обжаривают в оливковом масле до появления румяной корочки.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив жареными бананами.

Шашлык из баранины с грибами

Ингредиенты:

• 1½-2 кг баранины,
• 2 л молочной сыворотки,
• 300 г грибов (белых и боровиков),
• 200 г помидоров,
• 200 мл столового уксуса,
• 200 мл вина (любого),
• 100 мл растительного масла,
• 100 мл сока крыжовника,
• 60 г репчатого лука,
• 3 зубчика чеснока,
• 2 лимона,
• 1 корень сельдерея или петрушки,
• 1 пучок пряной зелени,
• 1 пучок полыни,
• кардамон,
• укроп,
• специи (любые),
• соль.

Способ приготовления:

Лук, чеснок и корень сельдерея или петрушки очищают, моют и мелко рубят.

Зелень моют, часть измельчают, часть оставляют для украшения. Лимоны и помидоры моют и нарезают кружками. Грибы чистят, промывают и нарезают кусочками.

Баранину промывают, нарезают крупными кусками и вымачивают в течение 5–6 часов в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, корня сельдерея или петрушки, специй, соли и зелени.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с луком, кружками лимона, помидоров, грибами, смазывают растительным маслом и готовят над раскаленными углями. Мясо поливают каждые 3–4 минуты соком и вином. Под шампуры ставят противень, а на угли кладут пучок полыни и по 2–3 зернышка кардамона и укропа.

При желании на шампуры можно надеть свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика.

Шашлык из говядины с помидорами и луком

Ингредиенты:

• 1 кг 600 г говядины,
• 150 г помидоров,
• 50 г репчатого лука,
• ½ пучка зеленого лука,
• 10 г сливочного масла,
• 100 мл 3 %-ного уксуса,
• зелень петрушки,
• зелень кинзы,
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 часов.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Помидоры моют и режут кружочками. Зеленый лук, зелень петрушки и кинзы моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу на шампурах, украсив зеленью.

Шашлык из говядины по-канадски

Ингредиенты:

• 1½ кг говядины,
• 200 г репчатого лука,
• 200 мл растительного масла,
• 50 г хрена (тертого),
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, удаляют пленки, кладут в глубокую емкость, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, солят, посыпают перцем, оборачивают промасленной бумагой, насаживают на вертел и жарят в течение 3–4 часов. За 15 минут до готовности снимают бумагу, еще раз солят мясо и подрумянивают его на открытом огне.

Шашлык кладут на блюдо, посыпают тертым хреном и подают к столу.

Шашлык из говядины по-тувински

Ингредиенты:

• 500 г говядины,
• 200 мл белого сухого вина,
• 100 г томатной пасты,
• 70 г репчатого лука,
• 20 мл 3 %-ного уксуса,
• 20 лавровых листиков,
• 1 лимон,
• 5 горошин душистого перца,
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо очищают от пленок и сухожилий, промывают и нарезают кусочками размером со спичечный коробок. Лук очищают, моют. Лимон моют и выжимают из него сок. На дно подготовленной емкости кладут душистый перец, а поверх него 10 лавровых листьев. После этого укладывают слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука и слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и т. д. Последним слоем должен быть слой лука. На него сверху кладут оставшийся лавровый лист и заливают все смесью томатной пасты и уксуса.

Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают крышкой. Ставят мясо в холодное место не менее чем на сутки.

Через сутки сливают маринад, убирают верхний слой лавровых листьев, вынимают мясо и перекладывают его в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино. Спустя 2 часа нанизывают кусочки мяса на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая смесью лимонного сока и уксуса. Шашлык подают к столу горячим. Можно подать с гарниром из отварного картофеля и салата из огурцов и помидоров.

Шашлык из говядины с ананасом и оливками

Ингредиенты:

• 500 г говядины,

• 100 г соевого соуса (его можно заменить 100 мл белого столового вина и 1 столовой ложкой 3 %-ного уксуса),

• 50 мл растительного масла, 1 ананас, 1 головка чеснока, 12 зеленых оливок (без косточек), соль.

Способ приготовления:

Ананас моют, очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают.

Одну очищенную половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок ананаса.

Вторую половину ананаса нарезают небольшими кубиками (размером около 2 см). Полученный свежий сок ананаса смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо промывают и нарезают кусочками размером около 2 см. Кусочки мяса укладывают в кастрюлю, солят и, залив приготовленной смесью из ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2–3 часов с закрытой крышкой. После этого нанизывают мясо на шампуры, перемежая его кусочками ананаса. Кроме того, в начале и в конце каждого шампура помещают по одной оливке. Подготовленный шашлык обмазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями 15–20 минут, постоянно поворачивая шампуры для равномерного запекания мяса.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира рекомендуется отварной рис.

Шашлык из говядины с арахисовым соусом

Ингредиенты:

• 800 г говядины,
• 250 мл ананасового сока,
• 250 мл арахисового масла,
• 65 г соевого соуса,
• 50 мл растительного масла,
• 40 г соуса чили (сладкого),
• 2 зубчика чеснока,
• 2 г имбиря (тертого),
• 1 г чесночного порошка,
• 1 г лукового порошка.

Способ приготовления:

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы, нарезают поперек волокон длинными тонкими кусками. Нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около ¾ длины шампура. После этого кладут шампуры в мелкую неметаллическую емкость. Чеснок очищают, моют и измельчают.

Смешивают соевый соус, растительное масло, чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая шампуры время от времени. Шашлык жарят над раскаленными углями в течение 8-10 минут.

Для приготовления соуса ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соус чили смешивают в сковороде и готовят соус при постоянном помешивании на среднем огне до загустения. Шашлык подают к столу на шампурах с арахисовым соусом.

Мцвади из говядины

Ингредиенты:

• 1½ кг говяжьей вырезки,
• 500 г помидоров,
• 50 мл растительного масла,
• 1 пучок зеленого лука,
• 1 пучок кинзы,
• 1 пучок базилика,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину вырезку очищают от пленок, промывают и целиком во всю длину вдоль надевают на вертел. Для того чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не стягивалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Жарят, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. Предварительно или в процессе обжаривания мясо обмазывают растительным маслом. На отдельном шампуре жарят предварительно вымытые помидоры.

Зеленый лук, зелень кинзы и базилика моют. Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают поперек волокон под небольшим скосом, ломтиками толщиной 1,5 см. После этого мясо солят, посыпают перцем. К столу подают с зеленым луком, кинзой, базиликом и обжаренными целиком на вертеле помидорами.

Шашлык из говядины с рисом

Ингредиенты:

• 1 кг 600 г говядины,
• 500 г шпика,
• 150 г риса,
• 50 г репчатого лука,
• 50 г мясного сока,
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Шпик нарезают тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм размером примерно 50х50 мм. Лук очищают, моют и режут кольцами. Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с половиной растопленного свиного сала. Затем приготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с оставшимся шпиком так, чтобы с обоих концов на шампурах были ломтики мяса. В оставшемся жире обжаривают кольца лука.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным соком. На рис выкладывают готовый шашлык, а на него — кольца репчатого лука.

Шашлык из телятины с шампиньонами

Ингредиенты:

• 1 кг телятины,
• 200 г шампиньонов,
• 500 мл белого сухого вина,
• 400 г сала (копченого),
• 100 г репчатого лука,
• ½ пучка укропа и петрушки,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Репчатый лук и грибы очищают и моют, грибы промывают. Лук нарезают кольцами, грибы — крупными кусочками. Зелень моют.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками, после чего кладут в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с кольцами лука, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 часов.

На шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, кружочки лука, грибы и нарезанное кусочками сало. Шашлык жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

К столу готовый шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью.

Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты:

• 1 кг говяжьих ребрышек,
• 60 мл растительного масла,
• 50 г апельсинного джема,
• 50 мл коньяка,
• 1 апельсин,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 часа. Апельсин моют и режут кружочками. По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон. Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Шашлык из рубленой говядины «Разбойничий»

Ингредиенты:

• 650 г говяжьей вырезки,
• 120 г шпика,
• 450 г ржаного хлеба,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, рубят на небольшие кусочки, отбивают, солят и перчат. Шпик и хлеб нарезают. Подготовленные продукты нанизывают на шампуры в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик и т. д. На обоих концах шампура должен быть хлеб. После этого обжаривают шашлык над раскаленными углями, не забывая поворачивать шампуры.

Шашлык с зеленью «Майский»

Ингредиенты:

• 1 кг говяжьей вырезки,
• 200 г зеленого лука (с головками),
• 50 мл белого винного уксуса,
• ½ пучка укропа,
• ½ пучка петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говяжью вырезку промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Добавляют вымытый и измельченный зеленый лук, уксус, соль и перец, тщательно перемешивают и маринуют в прохладном месте в течение 3–4 часов. Затем кусочки говядины нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности. Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из говядины с вишневым соком

Ингредиенты:

• 1 кг говядины,
• 200 мл вишневого сока,
• 150 г репчатого лука,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, заливают все вишневым соком и ставят в прохладное место на 3–4 часа.

По прошествии указанного времени мясо вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из телятины «Пряный»

Ингредиенты:

• 1 кг телятины,
• 200 г помидоров,
• 100 мл оливкового масла,
• 3 зубчика чеснока,
• 1 лимон,
• ½ пучка базилика,
• ½ пучка розмарина,
• ½ пучка орегано,
• ½ пучка тимьяна,
• ½ пучка майорана,
• перец чили,
• соль.

Способ приготовления:

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Помидоры моют. Лимон моют, снимают с него острым ножом цедру и выжимают сок. Чеснок очищают и моют. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, вымытой и измельченной пряной зеленью (несколько веточке уставляют для украшения), солью и перцем. Добавляют полученную смесь в телятину и ставят емкость с ней в прохладное место на 5–6 часов.

По прошествии указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

Шашлык из говядины «Южный»

Ингредиенты:

• 2 кг говядины,
• 500 г репчатого лука,
• 50 мл винного уксуса,
• ½ пучка петрушки,
• ½ пучка базилика,
• 2 лавровых листика,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, очищенным, вымытым и нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровый лист, вымытую и измельченную зелень и соль. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 24 часов. Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят, периодически переворачивая, 20–30 минут.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира можно использовать очищенный, вымытый и нарезанный тонкими кольцами репчатый лук. При этом лук предварительно необходимо густо посыпать солью, помять руками и перед подачей к столу слегка сбрызнуть уксусом.

Шашлык по-грузински

Ингредиенты:

• *2* кг говяжьей вырезки,
• 100 г репчатого лука,
• 100 г винного уксуса,
• 50 г зелени петрушки,
• 2 лавровых листика,
• душистый молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем и очищенным, вымытым и рубленым луком, солью, добавляют винный уксус, мытый лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 2–3 дней.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Шашлык «Ирландия»

Ингредиенты:

• 800 г говяжьей вырезки,
• 100 мл растительного масла,
• 50 мл лимонного сока,
• 2 пучка перечной мяты,
• листочки клевера,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю.

Мяту моют, измельчают в блендере, смешивают с растительным маслом, лимонным соком, солью и перцем. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают 5–6 часов.

По прошествии указанного времени кусочки говядины вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми листиками клевера.

Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом

Ингредиенты:

• 1 кг свиного филе,
• 400 г ананаса (консервированного кусочками),
• 250 мл апельсинного сока,
• 65 мл белого винного уксуса,
• 60 г сахара, 30 г муки,
• 20 г соуса чили с чесноком,
• 1 болгарский красный перец,
• 1 болгарский зеленый перец.

Способ приготовления:

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы.

Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают кубиками размером 2,5 см, а перец — квадратиками 2х2 см.

Ананасовый сироп сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый сироп и апельсиновый сок, уксус, сахар и соус чили.

Шашлык укладывают в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая мясо. Жарят шашлык в течение 15 минут над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Растирают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду. Доводят до кипения и готовят при постоянном помешивании до загустения. После этого перекладывают в соусник и охлаждают.

Шашлык из свинины с помидорами

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 100 г помидора,
• 100 г репчатого лука,
• 10 г базилика (сушеного),
• 5 г эстрагона (сушеного),
• 50 мл 3 %-ного уксуса,
• 2 зубчика чеснока,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют базилик, эстрагон, соль, перец по вкусу, а также очищенные, вымытые и нарезанные репчатый лук и чеснок, вымытые и нарезанные дольками помидоры. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4–5 часов.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы шашлык не подгорал, периодически сбрызгивают его смесью из уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

Шашлык из свинины в белом вине

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 200 мл белого сухого вина,
• 100 г репчатого лука,
• ½ пучка кинзы,
• ½ пучка укропа,
• ½ пучка базилика,
• 1 лимон,
• 20 мл гранатового сока,
• 2 лавровых листика,
• 1 лаваш,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму). Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Лимон моют и выдавливают из него сок. Затем готовят смесь из пряностей. Количество ее зависит от количества мяса.

В подготовленную емкость укладывают мясо, лук и приготовленную пряную смесь. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Добавляют в смесь сок лимона. После этого закрывают емкость крышкой и оставляют на 3 часа в прохладном месте для маринования.

По прошествии указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

На дно блюда укладывают лаваш, на него — обжаренное мясо, поливают все соком граната.

Шашлык украшают тонкими кольцами репчатого лука. К столу блюдо подают через 10 минут после приготовления.

Шашлык «Солнечный день»

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 250 г абрикосов,
• 200 г риса,
• 100 мл апельсинного сока,
• 100 мл ананасового сока,
• 50 мл ликера «Куантро»,
• 3 г шафрана,
• апельсинная цедра,
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г и складывают в кастрюлю. Апельсиновый и ананасовый соки смешивают с ликером, добавляют шафран, соль и перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3–4 часа. По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом. Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Абрикосы моют, разрезают пополам, удаляют косточки.

Готовый рис выкладывают горкой на середину круглого блюда, по краям укладывают кусочки шашлыка, украшают половинками абрикосов, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

Шашлык «Ароматный»

Ингредиенты:

• 1 кг свиной шейки,
• 100 г репчатого лука,
• 60 мл красного винного уксуса,
• 50 мл растительного масла,
• 3 г корицы,
• 3 зубчика чеснока,
• 2 веточки тимьяна,
• 2 веточки розмарина,
• 2 гвоздички,
• 1 лимон,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные лук и чеснок, уксус, растительное масло, вымытые листочки тимьяна и розмарина, корицу, гвоздику, соль и перец. Выдерживают в маринаде в прохладном месте 6–8 часов.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом. Лимон моют и режут ломтиками. Готовый шашлык подают к столу, украсив ломтиками лимона.

Шашлык из свинины с пивом и картофелем

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 500 г картофеля,
• 500 мл светлого пива,
• 100 г топленого масла,
• 5 г корицы (молотой),
• *3–4* гвоздички,
• перец,
• соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 1–2 часа.

Картофель чистят, моют, нарезают соломкой, солят и жарят на сковороде в топленом масле до готовности.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из жареного картофеля.

Шашлык из свинины с кефиром

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 500 мл кефира,
• 1 лимон,
• 1 пучок базилика,
• 5 горошин душистого перца,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, вымытый и измельченный базилик и вливают кефир. Маринуют в течение 3–4 часа, затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и режут кружочками. Готовый шашлык украшают кружочками лимона и подают к столу.

Шашлык из свинины с мадерой

Ингредиенты:

• 500 г свинины,
• 100 мл мадеры,
• 30 мл растительного масла,
• 1 лимон,
• 1 веточка сельдерея,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют мадеру, соль и перец. Все тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте 5–6 часов.

По истечении указанного времени кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Лимон и сельдерей моют.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона, листиками сельдерея и подают к столу.

Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе

Ингредиенты:

• 1 кг мяса кабана или свинины,
• 150 г риса,
• 100 г желе из красной смородины,
• 200 мл белого сухого вина,
• 2–3 лавровых листочка,
• 1 лимон,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, кладут в эмалированную емкость, добавляют лавровый лист, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают смесью белого вина и лимонного сока и маринуют в течение 3–4 часов. Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык украшают желе из красной смородины и подают к столу с гарниром из отварного риса.

Свинина по-русски

Ингредиенты:

• 1½ кг свинины,
• 200 г репчатого лука,
• 300 г квашеной капусты,
• 50 г брусники (моченой),
• 50 мл белого винного уксуса,
• 3–4 лавровых листика,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, разрезают на 3–4 крупных продолговатых куска и маринуют в смеси из уксуса, соли, перца, очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука и измельченного лаврового листа в течение 2–3 часов. Затем нанизывают куски на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык снимают с шампуров, нарезают толстыми кусками поперек волокон и подают к столу с гарниром из квашеной капусты, смешанной с моченой брусникой.

Шашлык из свинины с сухофруктами

Ингредиенты:

• 500 г свинины,
• 150 г риса,
• 100 г чернослива (без косточек),
• 100 г кураги,
• 200 мл белого сухого вина,
• 30 мл растительного масла,
• 30 г сахара,
• 5 г корицы (молотой),
• 3-*4* гвоздички,
• перец,
• соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют вино, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 часов. Чернослив и курагу моют, кладут в кастрюлю, добавляют сахар и гвоздику, заливают кипятком так, чтобы он слегка покрыл сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30–40 минут, затем сливают воду.

Рис перебирают, промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры, вперемежку с черносливом и курагой. Затем шашлык жарят над раскаленными углями.

Подают к столу с гарниром из отварного риса.

Шашлык из свинины со щавелем

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 200 мл белого сухого вина,
• 200 г щавеля,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную миску. Щавель моют, пропускают через мясорубку или измельчают в кухонном комбайне, добавляют белое вино, соль и перец. Кусочки свинины смешивают с полученной массой и маринуют 3–4 часа.

По истечении указанного времени кусочки свинины достают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из свинины со сливовым вином

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 200 мл сливового китайского вина,
• 100 мл апельсинного сока,
• 50 г апельсинного джема,
• 60 мл растительного масла,
• 10 г имбиря (тертого),
• 5 г лимонной цедры.

Способ приготовления:

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4–6 часов. По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

Шашлык из свинины с сыром

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 200 г сыра (любого),
• 60 г сливочного масла,
• 50 мл растительного масла,
• 50 мл белого винного уксуса,
• 1 пучок зеленого лука,
• ½ пучка укропа,
• ½ пучка петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, разрезают на две части и делают надрезы в виде кармашков. Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью. Смазывают мясо смесью из растительного масла, уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Шашлык периодически переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Шашлык из свинины с луком и паприкой

Ингредиенты:

• 500 г свинины,
• 100 г репчатого лука,
• 50 мл красного винного уксуса,
• 5 г паприки (молотой),
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Кладут в неглубокую эмалированную емкость, посыпают очищенным, мытым и измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, солят. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2–3 часов.

По истечении указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из свинины с белыми сушеными грибами

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 150 г помидоров,
• 150 г белых грибов (сухих),
• 200 г репчатого лука,
• 100 г свиного сала,
• 1 лимон,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Сухие белые грибы моют и замачивают на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сало режут кубиками. Помидоры моют и режут кружочками.

Лимон моют и выжимают из него сок. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и сбрызгивают лимонным соком. Затем кусочки свинины нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука, грибами и кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают кружочками помидоров и подают к столу.

Шашлык из свинины с апельсинами

Ингредиенты:

• 500 г свинины,
• 100 г лука-порея,
• 10 г паприки (молотой),
• 5 г карри,
• 1 лимон,
• 1 апельсин,
• 3 цветка настурции (для украшения),
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Свежевыжатые апельсиновый и лимонный сок и смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем.

Кусочки свинины заливают полученной смесью и ставят в прохладное место на 3–4 часа. Маринованные кусочки свинины насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытым и тонко нарезанным луком-пореем и вымытыми цветками настурции.

Шашлык из свинины с рисом и карри

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 200 г шпика,
• 100 г свиного топленого сала,
• 150 г риса,
• 50 мл мясного бульона,
• 5 г карри,
• 3 г паприки (молотой),
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем подготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку со шпиком так, чтобы с обоих концов на шампуре были ломтики мяса. Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и жарят над раскаленными углями.

Рис промывают и варят до готовности. На блюдо горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном, смешанным с карри и молотой паприкой. По краям выкладывают шашлык и подают к столу.

Шашлык из свинины с моченными яблоками

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 200 г репчатого лука,
• 200 г яблок (моченых),
• 100 г томатного соуса,
• 4 веточки базилика,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Моченые яблоки разрезают на четыре части и удаляют сердцевину. Лук чистят, моют и нарезают кольцами. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и солят. Кусочки свинины, четвертинки яблок и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают томатным соусом, смешанным с красным и черным перцем, и жарят над раскаленными углями до готовности. Базилик моют.

Шампуры с шашлыком выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

Шашлык по-гуцульски

Ингредиенты:

• 2 кг свинины,
• 1 кг картофеля,
• 100 мл белого сухого вина,
• 500 г репчатого лука,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают кусочками весом по 30–40 г. Картофель очищают, моют и нарезают кружочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с картофелем и кольцами лука. Все посыпают солью, красным и черным перцем. Заворачивают каждый шампур в пергаментную бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязывают шпагатом, а с другого вливают сухое вино, после чего также перевязывают. Завернутые таким образом шашлыки оборачивают плотной бумагой и вновь перевязывают шпагатом. Бумагу смачивают водой и кладут мясо в разогретые угли. Спустя 50–60 минут шашлык можно будет подавать к столу.

Шашлык охотничий из мяса кабана с кедровыми орехами

Ингредиенты:

• 1 кг мяса кабана,
• 200 г кедровых орехов (очищенных),
• 50 мл белого винного уксуса,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо кабана промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, добавляют растертые кедровые орехи (150 г), уксус, соль и перец. Все перемешивают и оставляют на 3–4 часа в прохладном месте.

Затем кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, посыпают целыми кедровыми орехами и подают к столу.

Дикая коза на вертеле

Ингредиенты:

• 200 г мяса дикой козы,

• 100 мл готового маринада (при желании уксус может быть заменен белым или красным сухим вином),

• 50 мл свиного сала,

• 1 кг картофеля,

• 200 мл растительного масла,

• перец,

• соль.

Способ приготовления:

Мясо отделяют от пленок и сухожилий, промывают, кладут в маринад и выдержите в течение 2–3 дней в холодном помещении. Маринованное мясо нашпиговывают маленькими кубиками свиного сала, солят, перчат, нанизывают на шампуры и жарят до готовности.

Картофель очищают, моют, режут и жарят в растительном масле. Готовое мясо разрезают на тонкие ломтики и подают с картофелем.

Шашлык из зайчатины по-охотничьи

Ингредиенты:

• 500 г зайчатины,
• 200 г сала (соленого),
• 70 г репчатого лука,
• 100 г зеленого лука,
• 50 мл растительного масла,
• листья ореха,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо молодого зайца промывают, нарезают крупными кусками, солят и посыпают перцем. Репчатый лук очищают, моют, нарезают ломтиками и смешивают с мясом. Все тщательно перемешивают и заливают растительным маслом. После этого тонкими ломтиками нарезают сало.

На приготовленные заранее шампуры нанизывают вперемежку кусочки зайчатины, лук и сало. Жарят шашлык над раскаленными углями с сильным жаром (без пламени), периодически поливая мясо растительным маслом. Готовый шашлык выкладывают, не снимая с шампуров, на ореховые листья, добавляют вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, оборачивают листьями и выдерживают в течение 5-10 минут. К столу подают на листьях.

Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы

Ингредиенты:

• 2 г мяса (лани, лося, оленя или дикой козы),
• 100 г огурцов (свежих или соленых),
• 100 г помидоров (свежих или соленых),
• 100 г зеленого лука,
• 100 г репчатого лука,
• 50 г оливкового масла или свиного жира,
• соус ткемали или кетчуп.

Для маринада:

• 100 мл воды,
• 100 мл винного уксуса,
• 100 г репчатого лука,
• 30 г сахара,
• 2–3 горошины душистого перца,
• 3–4 лавровых листика,
• 1 головка чеснока,
• соль.

Способ приготовления:

Для приготовления маринада уксус разводят холодной кипяченой водой в соотношении 1:1, добавляют очищенный, вымытый и пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченый душистый перец и лавровый лист.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом 30–40 г и маринуют на холоде в течение 10–12 часов.

Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая мясные кусочки оливковым маслом или свиным жиром.

К столу шашлык подают с вымытыми и нарезанными зеленым луком, помидорами, огурцами. Отдельно подают соус ткемали или кетчуп.

Шашлык «Сафари» по-южноафрикански

Ингредиенты:

• 2 кг мяса антилопы (можно заменить мясом косули),
• 500 мл молока,
• 200 г шпика,
• 150 г томатного соуса (острого),
• 150 мл 3 %-ного уксуса,
• 5 стручков острого перца,
• 4 лавровых листика,
• 2 веточки майорана,
• 2 веточки тимьяна,
• душистый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо антилопы (заднюю ногу) промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, кладут в глиняный горшок, добавляют измельченные майоран и тимьян, мелко нарезанный стручковый острый перец, лавровые листья и соль. Заливают мясо молоком и уксусом, после чего выдерживают в холодном месте в течение 2 суток. После этого мясо вынимают и слегка отряхивают.

Каждый кусочек мяса заворачивают в тонкий ломтик шпика, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. К столу шашлык подают с

томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого и душистого перца.

Шашлык из мяса кролика

Ингредиенты:

• 1 кг мяса кролика,
• 100 г репчатого лука,
• 50 г сливочного масла,
• 40 мл 3 %-ного уксуса,
• 2 зубчика чеснока,
• 1 пучок укропа,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо кролика (спинную часть) рубят на порционные куски, промывают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 часов. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Укроп моют. В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и нарезанным укропом и подают к столу.

Шашлык «Северный»

Ингредиенты:

• 2 кг оленины,
• 500 г репчатого лука,
• 200 г жира,
• 100 мл коньяка,
• 1 стручок горького перца,
• 1 пучок петрушки,
• соль.

Для соуса:

• 200 г томатного сока,
• 50 г чеснока,
• 50 г зеленого лука,
• ½ пучка петрушки,
• ½ пучка укропа,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мякоть оленины промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, выдерживают в маринаде в течение 10–12 часов. Для приготовления маринада используют очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, вымытый, очищенный и измельченный горький стручковый перец, вымытую и нарезанную зелень петрушки, соль и коньяк. Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают с соусом. Для приготовления соуса томатный сок заправляют очищенным, вымытым и толченым чесноком, перцем, вымытой и измельченной зеленью укропа, вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и солью.

Шашлык-ассорти

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 1 кг говядины,
• 1 кг телятины,
• 300 г сала (копченого),
• 200 г жира,
• 200 г репчатого лука,
• 150 г риса,
• 100 мл белого сухого вина,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусками толщиной 1–1,5 см, отбивают, солят и нарезают квадратиками размером 3х3 см. Копченое сало также нарезают кусочками, репчатый лук очищают, моют и нарезают тонкими кольцами. Все продукты нанизывают вперемежку (кусок сала, кусок говядины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука и так далее) на шампуры.

В сковороде растапливают жир, жарят шашлык со всех сторон, посыпают перцем, заливают вином и тушат до полной готовности под плотно закрытой крышкой.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности. При подаче к столу шашлык поливают вином и гарнируют отварным рисом.

Шашлык ассорти «Тархун»

Ингредиенты:

• 500 г свинины,
• 500 г баранины,
• 200 г репчатого лука,
• 50 мл белого винного уксуса,
• 5 г тмина,
• 3 г паприки (молотой),
• 2 веточки тархуна,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину и баранину промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками весом 40–50 г и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, винный уксус, тмин, паприку, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 часов. Затем нанизывают кусочки свинины и баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык подают к столу, вымытыми украсив веточками тархуна.

Поросенок на вертеле по-грузински

Ингредиенты:

• 1 молочный поросенок,
• 100 г сердца,
• 100 г печени,
• 100 г легкого,
• 400 г брынзы (несоленой),
• 300 г помидоров,
• 200 г огурцов,
• 50 мл растительного масла,
• 1 пучок петрушки,
• томатный соус (острый),
• соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу, вымытую и измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, насаживают тушку на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растительным маслом.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

Шашлык ассорти из баранины и ливера

Ингредиенты:

• 500 г баранины,
• 100 г печени,
• 50 г почек,
• 50 г сердца,
• 50 г курдючного сала,
• 100 г репчатого лука,
• 30 мл гранатового сока,
• 20 г барбариса,
• ½ пучка укропа,
• ½ пучка кинзы,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину, печень, почки и сердце тщательно промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока граната и очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука с добавлением соли и молотого перца. Выдерживают мясо в маринаде в течение 20–30 минут, поставив в холодное место. Замаринованные кусочки баранины, печени, почек, сердца и курдючного сала нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав барбарисом и вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Барбекю

Барбекю по-пастушьи

Ингредиенты:

• 500 г телячьей корейки,
• 200 г репчатого лука,
• 70 мл белого вина,
• 5 зубчиков чеснока,
• ½ пучка петрушки,
• ½ пучка кинзы,
• ½ пучка базилика,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Телячью корейку промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 1–2 часов в холодном месте. Замаринованное мясо раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу барбекю подают, посыпав очищенным, вымытым, мелко нарубленным чесноком и вымытой зеленью петрушки, кинзы и базилика.

Барбекю «Рождественское»

Ингредиенты:

• 1 кг говяжьей вырезки,
• 600 г говяжьего языка,
• 300 г сала (копченого),
• 200 мл белого сухого вина,
• 150 г сливочного масла,
• 100 г репчатого лука,
• 25 г хрена (тертого),
• 1 пучок петрушки,
• 30 г корня петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенные, вымытые, измельченные репчатый лук, зелень, корни петрушки, а также белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 часов. Говяжий язык варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожицу и нарезают тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками. Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, закрепляют деревянной шпажкой, раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса масло смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Барбекю выкладывают на блюдо и подают к столу с соусом.

Барбекю из говядины с перцем

Ингредиенты:

• 1 кг говядины,
• 500 г репчатого лука,
• 50 мл растительного масла,
• 1 лимон,
• 3 красных острых перца,
• 30 г сладкого красного перца,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый и сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают, моют и режут толстыми кольцами.

Кусочки говядины, колечки перца и кольца лука раскладывают вперемежку на решетке, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности.

При отсутствии стручкового острого перца мясо можно посыпать молотым красным.

Готовое барбекю украшают дольками лимона и подают к столу.

Барбекю из говядины с рисом

Первый способ

Ингредиенты:

• 500 г говядины,
• 60 г шпика,
• 100 г топленого сала,
• 3 луковицы,
• 50 г риса,
• ½ пучка укропа,
• ½ пучка петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, нарезают небольшими кусками и отбивают. Свиной шпик нарезают тоненькими ломтиками. Мясо и сало раскладывают вперемежку на решетке, посыпают солью и перцем и жарят над раскаленными углями.

Рис отваривают в подсоленной воде. Лук очищают, моют, нарезают кольцами, поджаривают в топленом сале.

При подаче барбекю на середину большого блюда выкладывают полукругом рис, поливают его растопленным салом. На рис выкладывают готовое мясо. Сверху украшают блюдо кольцами поджаренного репчатого лука и вымытыми веточками укропа и петрушки.

Второй способ

Ингредиенты:

• 1 кг 200 г говядины,
• 300 г шпика,
• 150 г свиного топленого сала,
• 150 г риса,
• 50 г репчатого лука,
• 50 мл мясного бульона,
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезают тонкими

ломтиками (толщиной 2–3 мм) размером примерно 50х50 мм.

Затем приготовленное мясо раскладывают на решетке вперемежку со шпиком. Барбекю посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на углях с растопленным свиным салом.

Рис промывают и варят до готовности. Лук моют и очищают, нарезают кольцами.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном. На рис выкладывают мясо, а на него кольца репчатого лука, обжаренного во фритюре.

Говяжьи ребрышки в сметане

Ингредиенты:

• 1 кг говяжьих ребрышек,
• 60 мл растительного масла,
• 50 г сметаны,
• 50 мл коньяка,
• 100 г брусники,
• 1 пучок укропа,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Зелень моют и измельчают.

Сметану смешивают с растительным маслом и коньяком, добавляют зелень, все еще раз перемешивают, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 часа.

По прошествии указанного времени ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, посыпают брусникой и подают к столу.

Барбекю из телятины с картофелем

Ингредиенты:

• 1 кг телятины,
• 250 г сала (копченого),
• 600 г картофеля,
• 250 г зеленых яблок,
• 100 г сливочного масла,
• 1 пучок петрушки,
• 1 гранат,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Телятину нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель моют и очищают. Яблоки моют. После этого на решетке раскладывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля, разрезанные на две части яблоки и кусочки сала. Барбекю жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу барбекю подают на решетке, украсив зернами граната и вымытыми веточками петрушки.

Барбекю из говядины с кабачками

Ингредиенты:

• 400 г кабачков,
• 500 г говядины,
• 70 г кетчупа для шашлыка,
• 30 мл красного вина,
• 20 мл растительного масла,
• 1 стручок сладкого перца,
• ½ пучка укропа,
• ½ пучка петрушки,
• 1 пучок салата,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Смешивают вино, растительное масло, кетчуп, соль и перец. Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 45 минут. Кабачки очищают, моют и нарезают кружочками. Перец моют и очищают от семян. Маринованную говядину раскладывают на решетку вперемежку с нарезанными кольцами сладким перцем и кабачками. Жарят барбекю на раскаленных углях до готовности.

На дно неглубокой тарелки выкладывают вымытые листья салата, на них мясо и овощи. Перед подачей к столу блюдо украшают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Барбекю из телятины с помидорами

Ингредиенты:

• 1 кг мякоти телятины,
• 500 г репчатого лука,
• 500 г помидоров,
• 100 мл яблочного сока,
• 50 г сахара,
• ½ пучка укропа,
• ½ пучка базилика,
• 50 г томатного соуса,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают с очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Затем телятину заливают яблочным соком и выдерживают в течение 30–40 минут.

На приготовленную решетку вперемежку выкладывают маринованное мясо, нарезанный тонкими кольцами лук и помидоры. Барбекю жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив вымытой, рубленой зеленью укропа и базилика. Отдельно подают томатный соус.

Барбекю из говяжьего фарша с кабачками и булочкой

Ингредиенты:

• 600 г говяжьего фарша,
• 500 г кабачков (цукини),
• 300 г бекона,
• 50 г репчатого лука,
• 30 мл растительного масла,
• 50 мл молока,
• 1 стручок сладкого перца,
• 2 яйца,
• 1 булочка из пшеничной муки,
• ½ пучка петрушки,
• ½ пучка укропа,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в воде или молоке булочку, обжаренный на растительном масле очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук, яйца, соль и перец. Из фарша формуют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Кабачки моют, очищают, нарезают крупными дольками, а сладкий перец — кольцами. На приготовленной решетке раскладывают вперемежку колбаски, дольки кабачков и кольца перца. Жарят барбекю над раскаленными углями до полной готовности. Готовое барбекю подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Барбекю по-любительски

Ингредиенты:

• 1 кг говядины,
• 200 г репчатого лука,
• 60 мл 3 %-ного столового уксуса,
• 40 мл виноградного сока,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, виноградный сок и все тщательно перемешивают. После этого ставят на холод на 6–8 часов. По прошествии этого времени куски мяса раскладывают на решетке и жарят над тлеющими углями до готовности. При подаче к столу поливают барбекю виноградным соком и украшают репчатым луком из маринада.

Барбекю «Дачник»

Ингредиенты:

• 1 кг телятины,
• 200 г репчатого лука,
• 50 мл 3 %-ного уксуса,
• 30 г укропа,
• ½ пучка петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мякоть телятины нарезают кусочками весом по 20–25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, вымытым укропом, поливают уксусом и ставят на холод на 3–4 часа. После этого куски мяса раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу барбекю укладывают на тарелку и посыпают вымытой зеленью петрушки.

Барбекю из баранины по-турецки

Ингредиенты:

• 1 кг 200 г баранины,
• 200 г топленого масла,
• 70 г репчатого лука,
• 8 яиц,
• ½ пучка укропа,
• ½ пучка кинзы,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мякоть баранины средней жирности пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В полученный фарш добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук, перец, соль и все тщательно перемешивают.

Полученную массу делят на двенадцать частей, после чего из каждой формуют колбаски. Жарят их с обеих сторон на решетке над раскаленными углями.

Затем колбаски перекладывают в глубокую сковороду, заливают смесью из взбитых яиц и вымытой, мелко нарезанной вымытой зелени, ставят в предварительно разогретый духовой шкаф и запекают колбаски в течение 1 минуты. К столу подают в сковороде.

Барбекю из свинины с огурцами

Ингредиенты:

• 500 г свиной шейки,
• 150 г огурцов (соленых),
• 100 г репчатого лука,
• 50 мл горчичного соуса,
• 30 мл растительного масла,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Мясо посыпают солью и перцем, поливают растительным маслом, укладывают на решетку вперемежку с кольцами лука и запекают над горячими углями до готовности.

К столу барбекю подают с нарезанными соломкой солеными огурцами и горчичным соусом.

Бараньи ребрышки с макаронами

Ингредиенты:

• 500 г бараньих ребрышек,
• 100 г макарон,
• 30 мл растительного масла,
• ½ пучка петрушки,
• ½ пучка эстрагона,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Бараньи ребрышки рубят на небольшие кусочки, солят, перчат и жарят на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Макароны варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и промывают горячей кипяченой водой.

Готовые макароны выкладывают горкой на плоское блюдо, по кругу раскладывают жареные ребрышки, посыпают блюдо вымытой, измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу. Можно подать к блюду кетчуп или другой соус.

Барбекю из свинины с помидорами

Ингредиенты:

• 1 кг свинины,
• 150 г помидоров,
• 60 г репчатого лука,
• 50 мл растительного масла,
• 8 яиц,
• 1 пучок петрушки,
• 5 г паприки (молотой),
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свинину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. В фарш добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук, паприку, соль, перец и тщательно перемешивают.

Затем формуют из фарша котлеты и жарят их на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Готовые котлеты перекладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут вымытые, нарезанные кружочками помидоры, посыпают измельченной зеленью петрушки и заливают взбитыми яйцами. Запекают блюдо в духовке в течение 2–3 минут.

Баранина, запеченная в фольге

Ингредиенты:

• 1 кг баранины,
• 100 г нутряного сала,
• ½ пучка зеленого лука,
• ½ пучка петрушки,
• ½ пучка мяты,
• красный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мякоть баранины промывают, отделяют от костей и нарезают ее кусочками. Затем мясо жарят на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают со сковороды, смешивают его с вымытой, измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью. Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу, предварительно смазанную жиром. Запекают баранину на решетке в течение 10–15 минут.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

Молочный поросенок, жаренный на решетке

Ингредиенты:

• 1 молочный поросенок,
• 100 мл кетчупа,
• 30 мл растительного масла,
• 25 г сахара,
• 1 лимон,
• 1 пучок петрушки,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат и складывают в эмалированную кастрюлю. Кетчуп смешивают со свежевыжатым лимонным соком и сахаром и заливают полученной смесью мясо. Выдерживают в прохладном месте 1–2 часа.

Затем куски поросенка вынимают из маринада, укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом. Готовое мясо перекладывают на блюдо, украшают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и подают к столу.

Спинка молодого барашка, жаренная на решетке

Ингредиенты:

• 500 г баранины,
• 30 мл оливкового масла,
• 2 веточки мяты,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Кусок мяса промывают, разрезают пополам поперек позвоночника, солят, перчат, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке до появления румяной корочки. Готовую баранину укладывают на блюдо, украшают листиками мяты и подают к столу.

Барбекю из баранины в винном маринаде

Ингредиенты:

• 1 кг баранины,
• 300 г риса,
• 150 мл красного сухого вина,
• 100 мл виноградного сока,
• 100 г яблок,
• 50 г сливочного масла,
• 3 г имбиря,
• 1 лимон,
• 2 веточки мяты,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью красного вина и виноградного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 3–4 часа.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и тушат на сковороде в сливочном масле. Готовый рис смешивают с тушеными яблоками и посыпают имбирем. Маринованные кусочки баранины раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Мясо снимают с решетки и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листиками вымытой мяты.

Барашек в кафтане

Ингредиенты:

• 500 г баранины,
• 200 г бекона,
• 50 мл томатного соуса (острого),
• 30 г зеленых оливок (без косточек),
• 30 мл растительного масла,
• 1 пучок петрушки,
• красный молотый перец,
• черный молотый перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают длинными брусочками, солят и перчат. Каждый кусочек мяса заворачивают в полоску бекона, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке, смазанной растительным маслом. Готовое барбекю поливают томатным соусом, посыпают измельченными оливками, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Барбекю из баранины с мадерой

Ингредиенты:

• 800 г баранины,
• 200 мл мадеры,
• 500 г картофеля,
• 50 мл лимонного сока,
• 50 г топленого масла,
• 25 мл растительного масла,
• 1 пучок петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают кусочками весом 30–40 г. Складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и заливают смесью мадеры и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3–4 часов, затем раскладывают на решетке, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют, отваривают целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают растопленным маслом и посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Готовое мясо снимают с решетки, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.

Барбекю по-славянски

Ингредиенты:

• 600 г говядины,
• 400 г зеленого горошка (свежего или замороженного),
• 150 г моркови,
• 60 г сливочного масла,
• 30 мл растительного масла,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Говядину промывают, очищают от пленок и разрезают на порционные куски. Солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон. Морковь чистят, моют, нарезают звездочками и пассеруют на сковороде в растительном масле. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют зеленым горошком, украшают спассерованной морковью и подают к столу.

Свиные ребрышки в коньячном маринаде

Ингредиенты:

• 700 г свиных ребрышек,
• 50 г крахмала,
• 50 г соевого соуса,
• 50 мл воды (кипяченой),
• 20 мл коньяка,
• 20 мл растительного масла,
• 15 г сахара,
• 3 г имбиря (молотого),
• 1 пучок петрушки,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Свиные ребрышки рубят на кусочки длиной 5 см и складывают в эмалированную емкость. Соевый соус смешивают с водой, коньяком, крахмалом, сахаром, имбирем, солью и перцем и заливают полученной смесью ребрышки. Ставят емкость в прохладное место на 2–3 часа. По истечении указанного времени свиные ребрышки достают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями поочередно с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом. Готовые ребрышки выкладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Барбекю ассорти из свинины и телятины

Ингредиенты:

• 500 г телятины,
• 500 г свинины,
• 300 г репчатого лука,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Промытое мясо разрезают на небольшие куски и раскладывают их, чередуя телятину и свинину, на решетке. Затем обжаривают мясо на углях, солят и перчат, посыпают сверху очищенным, вымытым и нарезанным луком. В качестве гарнира подают запеченный картофель, рассыпчатую гречневую кашу и белый хлеб.

Барбекю из свинины с шампиньонами

Ингредиенты:

• 800 г свиного филе,
• 120 г корейки (копченой),
• 125 мл растительного масла,
• 3 помидора, 3 луковицы,
• 50 г шампиньонов,
• 2 веточки мяты,
• карри,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Хорошо промытое мясо разрезают на крупные куски. Лук очищают, моют, разрезают на четыре части. Корейку режут кусочками. Шампиньоны очищают, моют. Мясо, корейку, лук, шампиньоны раскладывают на решетке, солят, посыпают молотым черным перцем и добавляют листочки мяты и карри и жарят до готовности. На гарнир можно подать свежие помидоры.

Козленок на решетке

Ингредиенты:

• 500 г мяса козленка,

• 250 мл готового маринада (при желании уксус может быть заменен белым или красным сухим вином),

• 60 г топленого масла,

• 6 картофелин,

• перец,

• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, отделяют от пленок и сухожилий, выкладывают в маринад и выдерживают в течение 1–2 дня в холодном помещении.

Маринованное мясо нашпиговывают маленькими кусочками топленого масла, солят, перчат, раскладывают куски на решетке и жарят до готовности. Моют, очищают и нарезают картофель. Готовое мясо разрезают на тонкие ломтики и подают к столу с жареным в виде кружочков картофелем.

Барбекю из баранины в винном уксусе

Ингредиенты:

• 400 г мякоти баранины,
• 3 луковицы,
• 50 мл винного уксуса,
• перец,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную посуду, солят, перчат, добавляют уксус и корицу, очищенный, вымытый, нарезанный кольцами лук, перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 часов.

Затем баранину раскладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Перед подачей на стол мясо посыпают репчатым луком из маринада.

Барбекю из кролика

Ингредиенты:

• 250 г кроличьего мяса,
• 20 г свиного шпика,
• 50 г сметаны,
• 40 г маргарина,
• соль.

Способ приготовления:

Мясо кролика промывают, нашпиговывают свиным салом, солят, смазывают сметаной и жарят на решетке, протертой кусочком маргарина. Перед подачей поливают мясо выделившимся соком.

В качестве гарнира можно приготовить рис, картофельное пюре или макаронные изделия.